

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

<b>P. Degrully.</b> — CHRONIQUE. — A la Commission des boissons ; — A l'Union des Syndicats d'Alpes et Provence ; — Le prix du blé ; — Jules Gautier...	605
<b>J. D.</b> — Traitements d'hiver de la vigne .....	609
<b>J. Ribéreau-Gayon.</b> — Comment éviter les inconvénients de la formation de sulfate.....	511
<b>G. Bènes.</b> — Le Statut viticole. Ce qu'il faut faire ..	613
INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — La remise en culture des terres abandonnées. — Concours pour le recrutement de dames sténo dactylographes dans les P.T.T. — La défense des classes moyennes. — Les avances aux producteurs sur les vins de la récolte de 1936. — Union nationale des éleveurs de porcs .....	
<b>B BLIOGRAPHIE.</b> — Anatomie régionale des animaux domestiques. — Les Bouches-du-Rhône agricole. — Pour la défense de la viticulture.....	614
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	616
Tables analytique et des auteurs.	

**Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1<sup>er</sup> juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 bis, rue de Verdun (Place de la Comédie).**

## CHRONIQUE

### A la Commission des boissons

Poursuivant inlassablement sa tâche, la Commission des boissons vient de prendre diverses initiatives.

Le 10 décembre, M. Béchard, député du Gard, s'appuyant sur un vœu du Syndicat des vigneronns de la Dordogne, a présenté un rapport dans le but d'obtenir des Caisses de Crédit agricole, l'escompte des bons d'arrachage.

Les conclusions du projet ont été adoptées par la Commission et transmises au ministre de l'agriculture.

La Commission s'occupe ensuite de l'aménagement des dettes et des ventes forcées. Il faut mettre un terme à ces dernières, puisque la revalorisation des produits agricoles permet d'envisager l'avenir avec confiance.

Le rapporteur, M. Silvestre, demande que les viticulteurs bénéficient des tempéraments inscrits dans la loi du 20 août 1936.

M. Serda approuve et insiste pour que les mesures insérées dans les lois des 26 mars et 20 août 1936, soient appliquées en Algérie.



Finale<sup>ment</sup> la Commission adopte la résolution suivante :

« La Commission des boissons, considérant que, dans sa déclaration ministérielle, le Gouvernement a déclaré :

— Nous présenterons au Parlement une seconde série de projets visant notamment le fonds national de chômage, l'assurance contre les calamités agricoles, l'aménagement des dettes agricoles; — considérant que la question de l'aménagement des dettes n'a pas encore été examinée, appelle l'attention du Gouvernement sur le fait que des ventes forcées de domaines de vignerons sont en cours au moment où le Gouvernement a demandé le vote de textes accordant des délais aux débiteurs commerciaux, lui signale que des ventes vont avoir lieu alors que les vignerons ainsi menacés affirment pouvoir solder, grâce à la revalorisation des produits agricoles une partie de leurs dettes, demande au Gouvernement d'être fidèle à ses engagements en mettant fin à un pareil scandale ».

Sur le financement des récoltes :

« La Commission des boissons confirme ses différentes décisions concernant le financement de la récolte des viticulteurs, en particulier la proposition de résolution de M. Barthe et le rapport de M. Silvestre et estime que les avances sur récoltes prévues par le décret-loi du 23 octobre 1935, doivent être obligatoires, du fait que le gage fourni offre toutes garanties désirables ».

Sur la réduction des droits de circulation sur les vins et les spiritueux, M. Barthe fait connaître que le ministre des Finances a déclaré être disposé à examiner un certain aménagement qui serait lié à la loi sur les calamités agricoles et la répression de la fraude sur l'alcool.

Réunie à nouveau le 8 décembre, la Commission a étudié les répercussions que peuvent avoir sur les débouchés les tarifs ferroviaires appliqués au transport des vins et récemment homologués.

En fin de séance, l'ordre du jour suivant a été publié :

« La Commission des boissons, conformément aux conclusions de son rapporteur, M. Léon Castel, élève une protestation contre toute élévation des tarifs de transport des vins au moment où il faut éviter l'augmentation des prix à la consommation, demande au Gouvernement de vouloir bien se saisir de la question pour d'ici la fin du mois apporter toutes modifications et surtout réaliser une réforme d'ensemble portant notamment sur le retour du vide, le transport des vins en caisses, le transport des jus de raisin, le transport des apéritifs à base de vin et surtout les problèmes soulevés dans le rapport de la Commission des boissons, actuellement soumis aux délibérations de la Chambre ».

## A l'Union des Syndicats d'Alpes et Provence

Dans ma dernière chronique, j'avais protesté sur le vu d'une transmission télégraphique, contre un vœu de l'U. A. P. tendant à obtenir purement et simplement le blocage et la distillation à appel-



lation d'origine. Le Bureau de l'Union m'a fait observer que le texte était tronqué.

En voici la teneur exacte :

« Considérant la multiplication exagérée des appellations d'origine ;  
Considérant que les vins ainsi choisis bénéficient d'une sensible augmentation de valeur ainsi que les vignobles qui les produisent ;

Considérant enfin, que malgré ces avantages, il font, sans en assumer la moindre part, retomber sur le reste de la production viticole toutes les charges imposées par la législation en vigueur sur la viticulture ;

L'Assemblée générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence émet le vœu :

*Que les vins à appellation d'origine soient, comme tous les autres vins de France et d'Algérie et dans les mêmes conditions, soumis au blocage et à la distillation obligatoire. Leurs producteurs auront toutefois la faculté d'opérer les transferts de blocage et de distillation dans les régions ne bénéficiant pas d'appellation d'origine ».*

## Le prix du blé

De nombreuses protestations ont été formulées contre le prix établi par le Comité central du blé (1), mais c'est surtout depuis la loi monétaire du 1<sup>er</sup> octobre que les réclamations sont devenues plus pressantes.

L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, notamment, a exprimé son opinion dans les considérations rapportées ci-dessous : « Considérant l'article 15 de la loi du 1<sup>er</sup> octobre 1936, demande au gouvernement, puisque les indices officiels dénotent une hausse notable du coût de la vie, de prendre l'initiative d'une révision du prix du blé, dans les délais prévus par la loi monétaire ».

En raison, en effet, de la hausse du coût de la vie qui s'est manifestée depuis, le prix actuellement fixé ne correspond plus à une juste rémunération du travail de la terre, aussi, M. Réthoré, député, a-t-il déposé une proposition de loi tendant à faire procéder à une révision de ce prix. Voici ce projet :

« Article premier. — Le Comité central de l'Office interprofessionnel du blé devra se réunir avant le 15 janvier 1937, afin de procéder à la révision des cours actuels du blé et d'aboutir à une augmentation en rapport avec la hausse du coût de la vie, plus particulièrement en ce qui concerne le blé provenant d'exploitations ne dépassant pas 150 quintaux.

« Art. 2. — Les producteurs de blé ayant effectué, sur leur récolte de l'année, des ventes partielles ou totales recevront par l'intermédiaire des organismes qualifiés une somme égale à la différence entre le prix de vente et le nouveau prix fixé. Cette différence sera à la charge de l'Etat. »

---

(1) *Progrès agricole* des 6 septembre et 4 octobre.

Le principe, à la base de ce projet, est très certainement équitable, mais le fait de le réserver à une catégorie de producteurs s'avère des plus critiquables. Quant à mettre à la charge de l'Etat — le manque à gagner sur les ventes déjà effectuées — ceci est un fait qui dépasse toute imagination !

Opinant dans le même sens, le Conseil central de l'Office, réuni le 17 décembre, a émis le vœu par 29 voix contre 15, que le gouvernement suive de très près le mouvement des prix et consulte à cet effet le Conseil central conformément à l'article 9 de la loi du 15 août 1936 et à l'article 15 de la loi monétaire du 1<sup>er</sup> octobre 1936.

En ce qui concerne les importations, la majorité des trois quarts ne se trouvant pas réunie pour l'adoption des mesures envisagées, la décision devra être prise par décret en Conseil des ministres.

## Jules Gautier

L'agriculture française vient une fois encore d'enregistrer une lourde perte. Jules Gautier n'est plus.

Fils d'universitaire, universitaire lui-même, sa carrière fut particulièrement brillante, et c'est comme Directeur de l'Enseignement secondaire qu'il la termina.

Dans la suite, appelé au Cabinet de plusieurs Ministres de l'Instruction publique, il se fit remarquer par ses qualités d'organisation et ses initiatives.

Président de section au Conseil d'Etat, à la tête de nombreuses missions ou commissions, son activité débordante lui a permis de rendre au Pays les plus grands services.

Nous avons dit plus haut que Jules Gautier était issu d'une famille universitaire, mais il comptait aussi des attaches terriennes : son grand-père était vigneron.

Aussi ne faut-il pas s'étonner si ce déraciné pour un temps s'en revint un jour à son clocher pour s'y fixer définitivement. La terre l'avait repris tout entier. Et dès lors, ne soyons pas surpris si le labeur acharné de cet homme s'est attaché à la défense des intérêts agricoles et viticoles.

Aussi bien son retour dans son village a marqué une date importante dans l'histoire de l'agriculture : sa personnalité a permis l'union entre associations agricoles, et il devint, en 1919, le Président de la C. N. A. A.

Son but : *donner à la profession agricole la place à laquelle elle a droit dans la nation.*

Et peu à peu son désir se réalise. Avec lui et par lui l'agriculture



pénètre au Conseil national économique : elle est représentée dans les Conseils supérieurs créés dans les divers ministères.

Il entre à la Société des Nations et se fait nommer au Bureau International du Travail. Il impose l'agriculture à la grande conférence économique de 1927 et représente le gouvernement français aux assemblées générales de l'Institut international d'agriculture de Rome.

Ainsi son action se révèle non seulement nationale, mais internationale.

Le grand enseignement que nous laisse Jules Gautier, écrit Michel Augé Laribé, est l'exemple d'un vieillard en qui la flamme a brillé jusqu'au coup de la mort.

Nous ajouterons simplement que la France a perdu un grand Français.

## Le mouvement des vins en novembre

Les sorties des chais s'élèvent pour la France à 3.503.799 hectolitres en vinifiés sur place et à 50.601 hectolitres représentés par les vendanges expédiées.

En Algérie : 1.024.912 hectolitres et 294.667 hectolitres.

La consommation taxée porte sur 4.559.622 hectolitres.

Les stocks métropolitains sont fixés à 13.531.276 hectolitres.

Les algériens à 2 349.298 hectolitres.

Nous donnerons, dans le prochain numéro, les situations comparatives.

P. DEGRULLY.

---

## TRAITEMENTS D'HIVER DE LA VIGNE

---

Nous allons résumer brièvement les traitements à effectuer en hiver sur les vignes.

*Insectes.* — **La pyrale** — le papillon est une tordeuse. — Il passe l'hiver à l'état de larve dans les fissures des écorces et les fentes des ceps.

*Traitement.* — L'échaudage ou ébouillantage pratiqué pendant l'hiver et surtout vers la fin, après la taille, est d'une efficacité bien connue, malheureusement, en ce moment, très coûteuse. Il faut, en effet, suivant la force des souches, verser sur chacune d'elles jusqu'à deux litres d'eau bouillante pour obtenir un bon résultat, qui peut être compromis par un refroidissement trop rapide de l'eau, surtout par journée froide. Pour obtenir l'eau bouillante, il faut des chaudières spéciales qui, il y a quelques années, se trouvaient dans tous les domaines à pyrales.

Il y a déjà de longues années, vers 1908-1910, on proposa pour détruire la pyrale, de substituer à l'eau bouillante des sels arsenicaux.

M. Marchal, directeur de la Station entomologique de Paris, fit, en 1917, des expériences rationnelles afin de contrôler les résultats culturaux qui s'étaient montrés excellents. Ses essais classiques effectués dans l'Aude et dans l'Hérault ont démontré définitivement la supériorité ou tout au moins l'équivalence des traitements arsenicaux sur l'échaudage tel qu'il est pratiqué couramment.

On emploie des arsenicaux solubles. Mais le cultivateur doit rechercher dans le commerce des arsenicaux solubles dans lesquels la persistance du produit sous sa forme active dure le plus longtemps possible, sans qu'il puisse être entraîné trop rapidement par les pluies. Ce fait donne l'explication des différences d'action souvent constatées.

*Epoque des traitements.* — Le seul moment où la pyrale puisse être utilement détruite par les solutions arsenicales est pendant l'hiver et le plus tard possible avant le départ de la végétation. En effet, à ce moment-là les larves s'éveillent et vont se loger sur les écorces externes. Bien qu'elles ne mangent pas encore, M. Marchal a vérifié qu'à cette époque elles boivent et si on a pris soin de répandre auparavant un sel arsenical sur le cep, la larve s'empoisonne. La fin de l'hivernation de la larve étant en relation étroite avec la température, l'époque du traitement se fera plus ou moins tard suivant les conditions climatiques de l'année en se basant sur l'allure générale de la végétation ; en principe pour la région méridionale en mars.

Avec les arsenicaux solubles on peut se servir d'un pulvérisateur ordinaire muni d'un jet spécial coudé pour obtenir un jet liquide étroit. Il faut mouiller les souches abondamment et l'application du liquide doit commencer *sous* les bois de taille de l'année jusqu'au sol en arrosant largement.

*Cochenilles de la vigne.* — **Fumagine.** — La fumagine de la vigne est en relation avec le développement de certaines cochenilles dont les principales sont le *Pseudococcus Vitis* et *Pseudococcus Citri*. Tout le monde sait que le champignon de la Fumagine (*Fumaga Vagans*) se développe sur le miellat, liquide sirupeux sécrété par les cochenilles.

La destruction des cochenilles conduit à supprimer la Fumagine ; les cochenilles hivernant principalement sur et sous les écorces, l'application très rationnelle des émulsions stables d'huiles anthracéniques pendant l'hiver permet d'arriver à une destruction satisfaisante de ces cochenilles. La dose d'emploi varie suivant les fabricants, en principe elle est de 7 litres dans 93 litres d'eau.

On obtient également des résultats très favorables par l'emploi des bouillies sulfo-calciques ou sulfo-alkalines qui peuvent être utilisées aussi bien en hiver qu'en cours de végétation.

Comme traitement d'hiver la dose d'emploi des bouillies sulfo-calciques ou alcalines est de 4 litres dans 100 litres d'eau et leur application doit se faire de préférence le plus tard possible avant le départ de la végétation. Ces bouillies doivent être rendues obligatoirement mouillantes en relation avec le revêtement cireux qui recouvre les cochenilles.

Nous préférons, quant à nous, l'emploi des bouillies sulfo-alkalines. En effet, on sait que l'ensemble des constituants sulfurés (sulfure et polysulfures, constitue le principe actif de ce genre de bouillie. On comprend que ce principe actif doi-



ve rester sous la forme active le plus longtemps possible. Or sous l'influence de l'Anhydride carbonique de l'air et après épandage sur les végétaux, il y a rétrogradation des polysulfures et précipitation du soufre d'où diminution progressive de l'efficacité. Il en résulte que les corps sur lesquels l'action de l'Anhydride carbonique sera nettement plus lente seront d'une efficacité plus prolongée, c'est bien ce qui se passe avec les polysulfures alcalins.

Ces bouillies aux polysulfures peuvent être utilisées dans les appareils ordinaires à la condition de les nettoyer avec soin après l'épandage journalier.

**Eudémis — Cochyliis.** — Ces insectes passent l'hiver sous les écorces à l'état de chrysalides ; un traitement d'hiver semble donc en principe rationnel.

Les applications arsenicales ne donnent aucun résultat appréciable ; seul l'échaudage pratiqué très tôt après les vendanges a permis de vérifier la mort des chrysalides.

**Cryptogames. — Apoplexie.** — (Stereum Nacator). — Cette maladie qui atteint les souches les plus vigoureuses et qui entraîne la mort brutale du cep, surtout pendant les mois de grosse chaleur, est traitée d'une façon complète par les arsenicaux. Peu après l'application des traitements arsenicaux en hiver contre la Pyrale, on a constaté que l'emploi des solutions à base d'arsénite de soude donne des résultats complets contre l'Esca, sans que l'on connaisse exactement la manière d'agir du sel arsenical sur cette dernière affection. D'autre part, on a constaté également des effets très appréciables sur la végétation là où l'on avait employé des sels solubles d'arsenic. Probablement cette action est due à ce que pendant l'épandage une certaine quantité est répandue sur le sol et que l'effet catalysant des sels d'arsenic ne tarde pas à se manifester dès le départ de la végétation. La dose d'emploi est celle utilisée dans la lutte contre la pyrale ; la période d'emploi commence à la cicatrisation des plaies de taille et se termine au débourrement.

**Excoriose.** — Maladie cryptogamique qui atteint surtout la base des sarments. Le traitement consiste en une pulvérisation d'une solution acide de sulfate de fer (30 kgs pour 100 litres d'eau dans laquelle on ajoute 1/2 litre à 1 litre d'acide sulfurique). Ce traitement est complété dans le début de la végétation par la pulvérisation d'une bouillie cuprique alcaline à 3 à 4 % de sulfate de cuivre et autant de chaux.

J. D.

---

## COMMENT ÉVITER LES INCONVÉNIENTS DE LA FORMATION DE SULFATE

---

Au cours du vieillissement prolongé des *vins blancs* en barriques, par suite des additions successives d'acide sulfureux, qui s'oxyde en grande partie en acide sulfurique, l'acidité réelle s'élève peu à peu et c'est une des principales raisons pour lesquelles les vins blancs tendent parfois, à la longue, à « sécher » plus ou moins, à paraître moins sucrés. Lorsqu'ils sont en bouteilles, l'acidité n'augmente plus parce qu'on n'a-



joute plus d'acide sulfureux et qu'il ne s'oxyde plus ; bien au contraire nos grands vins blancs s'améliorent beaucoup en bouteilles.

Pour éviter les inconvénients dus à la formation de sulfate, on peut envisager les moyens suivants :

1<sup>o</sup> Au cours des soutirages, au lieu d'employer de l'acide sulfureux (sous forme de mèche soufrée, de solution sulfureuse, ou d'anhydride sulfureux liquide), *il est préférable d'employer du bisulfite de soude ou de potasse*, dans la mesure où la loi le permet, c'est-à-dire jusqu'à 20 grammes par hecto, correspondant à peu près à 100 mg. par litre d'acide sulfureux. De cette manière, en même temps que de l'acide sulfureux, on introduit de la potasse qui s'oppose en partie à l'augmentation d'acidité réelle.

2<sup>o</sup> Eviter le plus possible les aérations qui ont pour conséquence d'oxyder l'acide sulfureux en acide sulfurique, ce qui nécessite une nouvelle addition importante d'acide sulfureux au soutirage suivant, et ainsi de suite. En particulier, ne pas exagérer le nombre de soutirages. On a cru longtemps que les aérations étaient indispensables pour assurer la stabilisation des vins blancs ; à part certains cas particuliers bien définis, je ne suis pas de cet avis. Il ne faut pas, à cet égard confondre les vins blancs et les vins rouges, ces derniers ayant, en effet, d'après les expériences de Pasteur, besoin d'oxygène pour vieillir normalement.

3<sup>o</sup> Conserver les vins blancs dans des récipients de grande capacité, bien fermés et bien ouillés, ce qui diminue les possibilités d'oxydation. Cette méthode est habituellement employée en Alsace et en Champagne.

4<sup>o</sup> Le moyen le plus efficace est évidemment d'éviter de conserver les vins blancs trop longtemps en barriques, ce qui en même temps diminue sensiblement le prix de revient. En Alsace, en Anjou, le plus souvent aussi en Rhénanie, les vins blancs sont mis en bouteilles dès le printemps qui suit la récolte. En Bourgogne et en Bordelais, au contraire, on ne les met en bouteilles qu'au bout de 2, 3 ou 4 années. Cette habitude s'est trouvée imposée parce qu'une conservation prolongée en fûts était jusqu'à maintenant le seul moyen d'assurer la clarification et la stabilisation de ces vins délicats et difficiles.

Il y a une trentaine d'années cette question a beaucoup préoccupé J. Laborde, sous-directeur de la Station Œnologique de Bordeaux, qui par la filtration et un emploi convenablement réglé de l'acide sulfureux avait pu mettre en bouteilles au bout d'un an environ des grands vins blancs de la Gironde. Ayant soumis à une commission de dégustateurs, constituée par des commerçants et des courtiers, les vins ainsi traités, et en même temps les vins traités selon la méthode habituelle par plusieurs années de garde en fûts, la commission formula les conclusions suivantes :

« Les vins soumis à la commission par M. Laborde, vins témoins et vins traités spécialement, sont tous dans un parfait état de conservation, les différences existant entre les divers échantillons d'une même série n'étant que des nuances, en général peu importantes au point de vue commercial. La méthode nouvelle de soufrage et de conservation des vins liquoreux qui a permis de les mettre en bouteilles au bout de 15 mois, a permis le développement des qualités du vin dans ces conditions, car



*les vins en bouteilles, depuis un peu plus d'un an, sont sensiblement supérieurs aux mêmes vins restés en barriques et aux vins témoins.»*

Une nouvelle dégustation, faite deux ans plus tard, a permis de conclure que « la méthode nouvelle semble favoriser beaucoup le développement du vin ».

À vrai dire, à cette époque, l'idée de Laborde, qui paraissait si pleine de promesses, ne fut pas poursuivie et mise en pratique ; c'est que nous savons bien aujourd'hui que le problème de la tenue des vins blancs ne se résume pas toujours dans une question de filtration et d'acide sulfureux. Mais il n'en était pas moins bien démontré qu'il y a tout intérêt à réduire le plus possible la durée de la conservation en barriques.

J. RIBÉREAU-GAYON,

Ingénieur chimiste (Bordeaux),

Docteur ès sciences

---

## LE STATUT VITICOLE

### CE QU'IL FAUT FAIRE

---

La récolte 1936 est largement déficitaire. C'est devenu un lieu commun mais, grâce au stock important des années précédentes la consommation sera satisfaite sans le secours de l'étranger. La législation vinicole ne jouera pas en 1937 en ce qui concerne le blocage et la distillation.

On peut même prévoir que, sauf récolte abondante à l'automne prochain, elle n'aura pas à jouer dans la campagne 1937-38.

Nous arriverons à fin septembre prochains sans stock à la propriété, et si la consommation ne faiblit pas, avec un stock commercial des plus réduits.

D'autre part, il est permis d'envisager, pour 1937, une récolte normale après les exagérations capricieuses de dame Nature, dans les 2 extrêmes, de ces 3 dernières années.

Voilà deux bonnes années de répit en perspective : l'une certaine, l'autre probable.

*Il faut* profiter de ce répit pour perfectionner tout à son aise le statut de 1935.

C'est entendu, la viticulture ne peut se passer de lui ; il repose sur un principe excellent : légaliser l'offre et la demande par le contingentement, l'échelonnement, le financement des récoltes, l'article 8 étant la synthèse de ce principe.

*Il ne faut pas* détruire cette législation dont nous aurons à nouveau besoin, mais la perfectionner.

Instruits par l'expérience nos législateurs doivent changer, simplifier, rendre équitable, clair, précis, mettre au point le statut viticole de sorte qu'il puisse entrer en action sans surprise quand besoin sera.

C'est dans le calme que doit s'accomplir ce travail de perfectionnement.

Les suggestions les plus sages ne manquent pas, nos législateurs n'ont



qu'a puiser, amalgamer, coordonner les meilleures pour construire une œuvre souple, claire, simple, équitable, bien adaptée aux circonstances, opérante : un statut pétri du plus pur esprit français.

Plus de ces lois bâclées en un tour de main dans l'affolement de l'urgence, incohérences faites d'idées décousues prises de-ci de-là au petit bonheur dont l'assemblage constitue un véritable habit d'arlequin.

Si elles apportent quelques satisfactions, elles imposent en même temps les plus lourds sacrifices à ceux obligés de les subir et les plus grosses difficultés à ceux chargés de les appliquer. Si la chose était pardonnable ces temps derniers parce que pris au dépourvu, elle ne l'est plus maintenant.

Il appartient à nos grandes associations, en collaboration avec la commission des Boissons, de se mettre tout de suite à l'œuvre et sagement travailler.

A M. Barthe de mettre sans retard tous les rouages en mouvement ; nul ne saurait se dérober à son invitation.

Toulouse le 30 novembre 1936.

G. BÈNES.

---

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

---

**La remise en culture des terres abandonnées.** — Le ministère de l'Agriculture communique : Pour aider à la mise en culture des petites et moyennes exploitations agricoles vacantes ou délaissées, à vendre, à louer ou à prendre en métayage, le ministère de l'Agriculture prépare la réédition d'un bulletin qui contiendra, par régions, toutes indications caractéristiques utiles au sujet des exploitations disponibles qui lui seront signalées.

Les propriétaires ou les notaires désirant faire inscrire gratuitement de petites ou moyennes exploitations agricoles, vacantes ou délaissées, dans ce bulletin doivent faire parvenir tous renseignements utiles au ministère de l'Agriculture, service de la main-d'œuvre agricole, 38, boulevard Raspail, Paris (7°).

---

**Concours pour le recrutement de dames sténo-dactylographes dans les P. T. T.** — Un concours pour le recrutement de dames sténo-dactylographes à l'Administration Centrale et dans les services extérieurs des P. T. T. sera ouvert à Paris, le 11 février 1937 pour l'épreuve éliminatoire de sténographie et le 8 mars de la même année, dans les centres qui seront ultérieurement désignés, en ce qui concerne les épreuves définitives..

La liste d'inscription des candidatures sera close le 12 janvier 1937 au soir. Seules les concurrentes qui auront obtenu au moins la note 12 pour l'épreuve de sténographie seront admises à prendre part aux épreuves définitives.

Le nombre maximum des admissions est fixé à 6 pour l'Administration Centrale et à 16 pour les services extérieurs.

Les candidates devront être âgées de 18 ans au moins et de 25 ans au plus dans le courant de l'année 1937.



Elles devront adresser leur demande d'admission au concours, pour ce qui concerne l'Hérault, au Directeur Régional des P.T.T., domaine de la Paille, chemin de la Croix du Capitaine à Montpellier pour le 11 janvier 1937, dernier délai.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au bureau des P. T. T.

---

**La défense des classes moyennes.** — Nous apprenons que vient d'être créée une organisation ayant pour titre : « l'Association pour la défense du petit commerçant et de la petite production » et pour objet, le groupement des petits et moyens commerçants, industriels, artisans et généralement de tous les travailleurs intellectuels, en vue de la défense de leurs intérêts corporatifs, matériels et moraux, l'étude des réformes judiciaires, législatives, économiques et fiscales susceptibles d'améliorer leur situation sociale et la mise en œuvre des moyens aptes à les réaliser, la création et le développement d'œuvres d'éducation, d'assistance et de secours mutuels, la représentation de ses membres en justice et auprès des pouvoirs publics pour tout ce qui concerne leurs intérêts professionnels et, généralement, les conseiller dans l'exercice de leur profession. Elle réunit dans le cadre professionnel des citoyens de toutes opinions.

Le siège de ce Comité de défense est situé 3, rue d'Amboise, à Paris (coin rue de Richelieu).

La présidence en a été confiée à M. Robert Jardel, ancien député de Paris, qui depuis de nombreuses années s'est spécialisé dans l'étude des questions relatives au petit commerce et à la petite industrie.

Dès sa création, cette association a déjà réuni le concours de nombreuses chambres syndicales très importantes de Paris et de Province, qui groupent plus de 200.000 adhérents.

---

**Les avances aux producteurs sur les vins de la récolte de 1936.** — La Banque de France a décidé de porter à 6 francs le degré-hecto, jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre 1937, la quotité des avances consenties sur les vins de la récolte 1936.

---

**Union Nationale des éleveurs de porcs (U.N.E.P.).** — 1, rue Mondétour Paris (1<sup>er</sup>). — L'Assemblée Générale de l'Union Nationale des Eleveurs de Porcs s'est tenue le vendredi 20 mars au Palais du Parc des Expositions à l'occasion du Concours Général Agricole sous la présidence de M. le Sénateur Beaumont, Président du Comité Parlementaire de l'Elevage.

Après un magistral exposé de M. Bretaud, Président de l'U.N.E.P. sur la situation actuelle du marché du porc, et un rapport très documenté sur la question des transports par M. Jean Fleury, vice-Président, M. J. Beaumont retraça les différentes interventions du Comité de l'élevage et de l'U. N.E.P. en vue de l'assainissement du marché du porc.

M. Marchand, Secrétaire général, fit ensuite le résumé complet de la lutte entreprise pour la revalorisation des matières grasses en particulier du sain-doux.

---



## BIBLIOGRAPHIE

---

**Anatomie régionale des animaux domestiques**, 2<sup>e</sup> édition. — Equidés : cheval, âne, mulet — Fascicule premier : Généralités sur les Equidés. 1937, 1 vol. gr. in-8 de 195 pages, avec 93 figures, noires et coloriées. Broché : 45 fr. — J.-B. Baillière et fils, éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (6<sup>e</sup>).

La publication d'une seconde édition du tome I<sup>er</sup> de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques*, consacrés aux Equidés, a été pour les auteurs l'occasion d'effectuer une mise au point de cette partie d'ouvrage et surtout une harmonisation avec les parties parues par la suite ou à paraître.

Ils ont pensé qu'il y avait lieu de dissocier du tome I<sup>er</sup> tout ce qui avait un caractère général et de ne traiter dans le premier volume que ce qui était relatif aux Equidés.

Ainsi le nouveau tome I<sup>er</sup> de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques* (dont le premier fascicule vient de paraître) est exclusivement consacré aux Equidés ; à l'exemple de ce qui a été fait pour les Ruminants (tome II) et pour le Porc (tome III), l'ouvrage est divisé en deux parties. La première partie est relative à des généralités zoologiques et morphologiques sur les Equidés sauvages et domestiques. La deuxième partie est entièrement réservée à l'anatomie régionale proprement dite des Equidés domestiques ; le cheval étant pris comme type, sont signalées les différences anatomiques qui se rapportent aux autres espèces.

L'illustration de cette deuxième édition a été complétée et sérieusement améliorée par l'adjonction de nombreux schémas et de nouvelles planches en noir et en couleurs. Un certain nombre de ces nouveaux dessins ont été exécutés par les auteurs eux-mêmes. Tous les autres sont dus aux dévoués collaborateurs de la première édition. M<sup>lle</sup> Dissard et M. Biocons.

Ainsi conçue et présentée, la nouvelle édition du tome I<sup>er</sup> de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques* répond à toutes les nécessités d'ordre scientifique ou pratique qui pourront la faire consulter. Il est probable qu'elle trouvera près de ceux qui auront recours à elle l'accueil bienveillant et sympathique qui assura le succès de la première édition.

---

*Les Bouches-du-Rhône agricole*, organe de la Fédération des associations agricoles des Bouches-du-Rhône. Lire dans le numéro du 30 novembre : « Le programme de la réunion de la Coopérative des producteurs de blé du 13 décembre ; des articles concernant la culture du poirier, le mode d'emploi de l'ébullioscope Malligand, les allocations familiales en agriculture, les besoins des cultures maraîchères en potasse, une chronique ménagère, etc. ». Ce journal à côté d'une documentation technique incomparable, présente les cours des marchés de la région. Les services fournissent gratuitement tous renseignements sur l'agriculture. Abonnement 8 francs par an. S'adresser à la Direction, 2, rue Paradis, Marseille.

---

**Pour la défense de la Viticulture** ; Sur les appellations d'origine du Cognac et de l'Armagnac et pour la défense de l'Armagnac. — Instructions sup-



plémentaires, par François Baco, instituteur honoraire, Agriculteur, Viticulteur et Hybrideur, Lauréat des ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale, des Sociétés des Agriculteurs et des Viticulteurs de France et de nombreuses expositions Viticoles-Vinicole, 2<sup>e</sup> fascicule. Prix : 5 francs. — Ce fascicule ne peut être vendu séparément.

Historique de la Distillation. — Historique du Cognac et de l'Armagnac. Louanges sur l'Armagnac. — Ouvrage orné de sept planches contenant treize figures. — En vente chez l'auteur, à Labatut (Landes).

## BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Affaires ralenties. — Les prix sont sans changement comme tous les ans à pareille époque. Les chiffres suivants ne peuvent que favoriser la hausse.

### Les totaux des déclarations de récolte

Chiffres totalisés des déclarations de récolte pour la France et pour l'Algérie, communiqués à la Commission interministérielle de la viticulture :

FRANCE			ALGÉRIE		
En 1935. — Stocks.....	8 533.600		En 1935. — Stocks.....	1.719.773	
Récolte.....	73.037.491		Récolte.....	18.910.047	
Total.....	81.571.091		Total.....	20.629.820	
En 1936. — Stocks.....	11.642.861		En 1936. — Stocks.....	4.144.297	
Récolte.....	39.499.008		Récolte.....	11.526.828	
Total.....	51.141.869		Total.....	15.671.125	

Les disponibilités totales pour la France et l'Algérie sont donc en 1936 de 66.812.994 hectos contre 102.201.911 en 1935, soit une différence en moins de 35.388.917 hectos.

Détail des déclarations :

1. Nombre des déclarants : Métropole, 1.412.588 ; Algérie, 21.140 ; total, 1.433.728

2. Superficies en vignes : Métropole, 1.402.383. hectares ; Algérie, 390.493 hectares ; total, 1.792.783 hectares.

Pour mémoire : 1. Vins déclarés sous une appellation d'origine ordinaire : Métropole, 8.180.398 hectos ; Algérie, 124.476 hectos ; total, 8.304.874 hectos. Appellation contrôlée : Métropole, 414.328 hectos ; Algérie, néant.

2. Vins bloqués chez les récoltants : Métropole, 328.127 hectos ; Algérie, 214.728 hectos ; total, 552.855 hectos. Chez les importateurs : Métropole, 1.020 hectos ; Algérie, 10.160 hectos ; total, 11.189 hectos.

3. Vins de cépages prohibés : blancs, 781.778 hectos ; rouges ou rosés, 684.987 hectos.

4. Moûts évaporés par concentration : Métropole, 40.274 hectos ; Algérie, 33.525 hectos ; total, 73.799 hectos.

**GARD. — Nîmes. — Cours de la Commission officielle**

Vins rouges	Cours en 1935	Cours	Cours
		du 14 décembre 1936	du 21 décembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	8°5 à 9°	8°5 à 9° vins vieux
Vins rouges 9°.....	sous-marc de 4 francs	logés, 13 à 13 fr. 50	13,50 à 14 fr. 00
Costièr. et v. de café	à 4 fr. 50	logés, 15,00 à 16 fr.	vins nouv. 14 à 14,50
Costières sous-marc.	logés 5 à 5 fr. 50	14 à 14 fr. 75	14,50 à 15 fr.
Blanc de blanc.....	Costières sous-marc	14,50 à 16 fr.	15,00 à 16 fr.
Clairette.....	4,75 à 5 fr. 25	14 fr. 80 à 16 fr.	15 fr. 50 à 16 fr.
Rosé paillet gris....	logé: 5,50 à 6 fr. 00		15 à 16 fr.
Rouges moyens 9°..		14 fr. 50	14 fr. 25

**Pont-Saint-Espirit.** — Marché des vins du samedi. Toujours très peu d'activité et les affaires restent calmes. Peu de variation dans les prix. Pour les vins bonne qualité, les cours se maintiennent entre 13,50 et 14 fr. le degré.

**Alès.** — Cours du 18 décembre : Vin rouge aramon, 14 fr. à 14,25 le degré ; vin rouge coteaux, 14,25 à 14,75 le degré.

**HÉRAULT. — Montpellier. — Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).**

Vins rouges	Cours en 1935	Cours	Cours
		18 décembre 1936	du 22 décembre 1936
8°5 à 10°.....	4,00 à 4 fr. 50	non log. 12,25 à 13	rec. 1935, 13,50 à 14 fr.
9° prix moyen.....	logé : 5 à 5 fr. 50	logés, 13 à 13 fr. 50	logés 14,25 à 14,50
9° à 11°.....		Vins de café	supérieur 14,50 à 15 fr.
Blancs de blancs....		supérieur 14 à 15	Moyen. type 9°, 14, 25
12° à 14°.....		rosé bl. pas d'aff.	

**Sète.** — *Chambre de Commerce.* — Marché du 16 décembre 1936.

Vins de pays: rouge 1936, 14,00 à 14 fr. 75 le degré ; rosé, 14,25 à 15 fr. ; blanc, 15,00 à 16 fr. 00.

Vins d'Algérie rouge et rosé: 15,50 à 16 fr. 25 l'hecto nu, qual Sète.

**Béziers. — Chambre de Commerce de Béziers St-Pons. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1935	11 décembre 1936	18 décembre 1936
Rouges.....	4,25 à 5 fr. 25	14 à 14 fr. 50	14 à 14 fr. 50
Rosés et Blancs.....	Rosés enlèvement	14,75 à 15 fr. 25	14,75 15 fr. 50
Vins blanc à retirer, imméd.	4,25 à 4 fr. 50	15 à 16 fr.	15 à 16 fr.
		Type 9°: 14 fr.	Type 9°: 14 fr. 25

— Situation inchangée. On ne traite presque pas d'affaires rondes. Seul un courant de petits lots à retraitaison immédiate alimente le marché. Par contre, on note de nombreux prélèvements à la propriété d'achats effectués antérieurement.

Tendance toujours fermement soutenue par la propriété. Les cours sont sans changement.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Récolte 1935 : Près Béziers, 450 hl. 8°7, 128 fr. ; près Cuxac-d'Aude, 1.700 hl. 10°7, 145 fr. ; près Alignan, 400 hl. 9°5, 130 fr. ; près Béziers, 1.700 hl., 11°4, 148 francs.

Récolte 1936 : Près Lignan, 1.000 hl. 10°, 142 fr. ; près Vendres, 600 hl. 9°8, 137 fr. ; près Boujan, 220 hl. 9°2, 132 fr. ; près Boujan, 146 hl. 9°3, 137 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°7, 138 francs.

**Pézenas.** — 20 décembre. — Rouge 1935-1936, 14 fr. le degré ; blancs 15 à 16 fr. le degré ; rosé 15 à 16 fr. le degré.

**Olonzac** — 20 décembre. — 14 à 15 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.



**Saint-Oinian.** — Cote du 20 décembre 1936: vins rouges, 9 à 11°, 14 à 15 fr. le degré.

**Narbonne.** — Le 17 décembre 1936. — Vin du Narbonnais 1935, 13,75 à 14 fr. 75; moyenne des 9°, 14 fr. 25 le degré.

Calme général du marché à l'approche des fêtes de fin d'année. On ne s'attend à aucun changement de la situation avant janvier. Quelques lots insignifiants ont été traités à 14 fr.

**Carcassonne.** — Cote officielle du 19 décembre 1936. — Marché suivi sans affaires. On a traité quelques affaires à 14 et 14 fr. 50 pour des vins de 8°5 à 11°. Notons que les petits vins ont été les plus demandés.

**Lézignan-Corbières.** — Le 16 décembre. — Récolte 1936: 14,00 à 14 fr. 50; le degré. Corbières et Minervois 1935: 14,00 à 15 fr. 00.

**PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (Chambre de Commerce).**

	Cours en 1935	Cours du 12 décemb. 1936	Cours du 19 décemb. 1936
8°5 à 11°.....	Vins vieux, 8,00 à 5,25	Récolte 1935	Récolte 1935
13° .....	Vins nouveaux	43 fr. 50 à 43 fr. 75	43,50 à 43 fr. 75
14° à 12°.....	5 fr. 00	Récolte 1936	Récolte 1936
12° à 13°.....		14 fr. 00	14 fr. 00
		moy. des 9°, 423 fr.	

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture.* — Vins: Courant d'affaires réduit.

La cave coopérative de Trouillas nous signale la vente de 1.100 hectos 10°, 360 hectos 10°5, 740 hectos 11°, ensemble à 14 fr. 25 le degré retiraison fin février.

Arrêt complet des transaction. Les cours ne sont pas publiés cette semaine en raison du calme du marché. Indiquons cependant qu'on peut trouver du vin qualité supérieure à 14 fr. le degré, le vin courant à 13,50. En Hautes-Corbières, la propriété vendrait à partir de 14,50 pour des 10° à 10°5 et 15 fr. pour des 11°.

**BOUCHES-DU-RHÔNE.** — Marseille, vins récolte 1935-36 rouge 8°5 à 11°, 14,00 à 15 fr. 00; blanc et rosé, 15 à 17 fr.; vins d'Algérie, 1935-36 rouges 11°, 12°, 15 à 16 fr.; blanc et rosé, 15 à 16 fr.

**ORLÉANAIS.** — La période qui a suivi les vendanges a vu se développer des ventes très actives en bons vins. Actuellement, on traite quelques gris meunier à 350 fr. la pièce de 230 litres (pris à la propriété) de façon générale, le calme règne sur le marché.

**VENDOMOIS.** — Cours très fermement tenus par la propriété à 17 francs le degré. Les cidres abondants et de bonne qualité valent 50 francs l'hecto.

**ANJOU.** — On peut maintenant reconnaître la qualité des vins nouveaux et celle-ci se révèle supérieure aux premières affirmations.

Les vins vendangés en coteaux à fin octobre donnent des 10 à 13° très demandés. On note des ventes entre 600 et 1.000 francs.

**GERS.** — **Eauze.** On cote les vins dans le département du Gers 32 à 54 fr. le degré-barrique (de 228 litres), pour les vins de choix.

L'Armagnac vaut de 2.700 à 2.800 la pièce de 40) litres (52°), prise à la propriété.

**Plaisance.** — On cote 42 à 43 fr. le degré pour les vins blancs. Les rouges valent 500 fr. (la barrique de 300 litres).

**COTES-CHALONNAISES.** — La 42<sup>e</sup> foire annuelle des vins de la Cote-Chalonnaise s'est tenue le 13 décembre dernier. Des échantillons très nombreux avaient été apportés de toutes les communes de la région. Le jury, après dégustation des différents vins, confirma la qualité remarquable des 1933, 1934 et 1935 — dont il ne reste d'ailleurs plus que des petits lots chez les propriétaires. — Les 1936 sont bien inférieurs à ces années d'élite. On espère qu'ils s'amélioreront aux soutirages du printemps. Les blancs dont la vinification était cependant particulièrement délicate, ont été bien réussis.

**ALGÉRIE.** — **Alger.** — 19 décembre 1936. — Récolte 1935 et 1936 : extra, 14,50 à 15 fr. ; 1<sup>er</sup> choix, 14,00 à 14 fr. 50 le degré suivant délai, petits degrés faisant prime ; 2<sup>e</sup> choix, 13,25 à 13 fr. 75 le degré ; 3<sup>e</sup> choix, 12,00 à 12 fr. 50 le degré. Vin blanc : taché, 12 fr. 50 à 14 fr. 50 ; de raisins blancs extra, 15 francs 50 ; distillerie (propriété) libre, 8 fr. ; bloqués (propriété), manque.

Situation sans changement. Quelques acheteurs essaient de conclure des ventes à retraitaison lointaine. Mais la propriété, malgré le calme, maintient fermement ses prix.

En vins blancs, signalons quelques transactions réalisées entre 14 et 14 francs 25 le degré. Les rouges vieux ne sont plus demandés et atteignent péniblement 13 fr. Situation inchangée pour les vins nouveaux

**Oran.** — Il y aurait des acheteurs assez nombreux sur la base de 13 fr. retraitaison immédiate. Les propriétaires exigent 13 fr. 50 minimum pour marchandise à enlever fin décembre, début janvier et 14 fr. pour logé janvier. Transactions réduites.

**TUNISIE.** — Marché sans affaires. Cours fermement tenus. Aucune vente ne se traite à moins de 13 à 13 fr. 25 notamment pour les rouges et rosés de degré élevé. La récolte 1936 serait d'environ 1.600 en hl. en déficit de 300 hl. sur le chiffre moyen.

#### PLANTS AMÉRICAINS

La demande en griffes reste toujours importante et entretient l'activité du marché. En ce qui concerne le matériel de reconstitution — boutures, la tendance est moins soutenue, et participe au ralentissement général des affaires à l'approche des fêtes de fin d'année.

#### SULFATE DE CUIVRE

Pas de cotation.

#### SOUFRES

*Trituré.* — Usine Frontignan, 89 fr. ; Magasin Syndicat agricole Montpellier, 92 fr.

*Sublimé.* — Usine Frontignan, 108 fr. ; Magasin Syndicat, 111 fr.

#### ENGRAIS

*Engrais azotés (Hérault).*

Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o, 86 fr. 50 ; nitrate synthétique, 16 o/o, 87 fr. ; nitrate de chaux, 13 o/o, 75 fr. ; nitrate de chaux, 15,5 o/o, 84 fr. ; ammonitre, 76 fr. ; nitropotasse, 112 fr.

*Engrais organiques.*

Sang desséché, 11 fr. l'unité, départ Marseille ; corne broyée 13 o/o, 120 francs, franco ; corne torréfiée moulue, 10 fr. le degré, départ Marseille.



# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 13 au samedi 19 décembre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
<b>Angers</b>												
Dimanche ..	7.6	4.4	9.8	3.2	«	1.4	3.8	0.0	5.0	0.0	3.1	3.2
Lundi .....	5.6	1.8	8.0	5.8	0.5	3.4	2.2	-0.2	4.0	2.4	2.1	3.9
Mardi .....	1.6	-5.0	3.2	1.6	«	1.8	-2.0	-3.9	3.0	0.0	«	1.6
Mercredi ..	2.0	0.0	4.4	0.2	6.8	4.0	1.2	-3.0	4.6	2.0	«	2.4
Jeudi .....	-1.6	-3.8	3.8	3.2	«	»	-0.6	-3.2	2.6	-0.4	«	»
Vendredi ..	0.0	-3.6	0.4	-1.6	«	»	0.2	-1.5	-1.0	-3.4	0.2	»
Samedi .....	4.2	-2.8	7.9	-3.6	0.1	«	-0.9	-3.6	-2.4	-3.2	«	»
Total ...					122.5	156.3					81.7	179.8
<b>Angoulême</b>												
Dimanche...	8.8	-1.6	10.0	0.4	0.4	»	5.2	0.9	2.0	-2.5	0.7	6.1
Lundi .....	6.0	1.6	8.6	5.3	«	»	3.2	0.4	3.2	0.3	4.7	8.1
Mardi .....	0.5	-4.0	3.3	1.8	«	»	3.0	1.4	0.3	-2.4	trac.	trac.
Mercredi...	6.6	-0.8	5.0	-0.6	»	trac.	-2.0	-4.2	2.6	1.7	»	»
Jeudi .....	1.6	-2.6	3.5	2.5	»	5.3	-1.2	-3.2	2.0	1.2	»	»
Vendredi ..	0.6	-4.0	0.5	-1.7	trac.	»	-1.2	-4.8	-3.0	-4.1	»	trac.
Samedi .....	8.2	4.5	-0.9	-4.8	»	»	-1.0	-3.8	-2.8	-4.0	trac.	»
Total ...					123.5	144.6					113.4	310.9
<b>Clermont-Ferrand</b>												
Dimanche ..	7.1	-1.2	8.4	0.4	0.8	»	8.5	1.2	3.5	-2.3	0.8	1.6
Lundi .....	2.4	0.5	6.7	3.5	0.1	5.5	2.9	-1.6	4.9	0.8	trac.	17.3
Mardi .....	1.0	-0.6	1.6	-0.7	»	trac.	2.4	-0.4	1.2	-0.6	»	»
Mercredi...	-3.6	-6.0	1.0	-1.4	»	trac.	-0.2	-3.6	1.3	-2.7	»	»
Jeudi .....	-2.3	-5.4	2.0	-0.4	»	0.4	-0.9	-2.6	2.1	-0.8	»	»
Vendredi ..	6.2	-7.4	1.5	-2.4	»	0.3	0.2	-2.3	-1.7	-3.1	»	0.1
Samedi .....	10.4	-1.9	-3.0	-4.9	»	0.7	4.2	-1.8	-1.4	-3.8	trac.	trac.
Total ...					50.3	199.4					128.0	428.4
<b>Bordeaux</b>												
Dimanche ..	10.4	8.2	13.9	2.0	3.2	0.4	12.5	0.9	9.8	-4.2	»	»
Lundi .....	7.0	2.0	10.5	6.9	1.4	5.2	7.7	1.0	9.8	1.4	»	»
Mardi .....	4.4	-3.0	4.1	3.5	»	»	8.4	-3.1	8.1	-1.9	»	»
Mercredi...	5.7	-0.1	3.5	-1.2	»	»	9.9	-4.7	8.8	-2.3	»	»
Jeudi .....	2.8	-4.3	3.8	1.9	»	0.3	12.4	3.8	9.4	-0.2	4.7	»
Vendredi ..	3.0	-3.0	1.8	-0.9	0.3	»	12.5	9.5	2.9	1.2	11.4	trac.
Samedi .....	10.2	2.8	1.4	-0.9	2.2	»	12.3	7.0	2.2	-1.3	3.2	trac.
Total ...					129.9	366.6					67.9	383.4
<b>Toulouse</b>												
Dimanche ..	9.3	3.0	10.4	3.2	1.6	0.8	»	»	10.6	-2.6	»	»
Lundi .....	6.4	1.6	9.3	7.3	2.1	11.8	»	»	10.0	2.4	»	trac.
Mardi .....	2.9	1.6	5.5	2.1	»	0.3	»	»	11.6	-0.8	»	»
Mercredi...	2.4	3.9	3.3	-3.0	trac.	»	»	»	13.6	1.2	»	»
Jeudi .....	-2.4	3.4	2.4	-2.4	1.5	trac.	»	»	16.0	2.6	»	»
Vendredi ..	2.9	0.0	2.3	1.3	5.5	0.2	»	»	6.4	2.4	»	0.1
Samedi .....	-1.1	9.5	-0.9	-3.4	»	»	»	»	0.0	-4.0	»	1.8
Total ...					51.3	281.5					»	300.5
<b>Perpignan</b>												
Dimanche...	11.4	7.2	13.2	5.2	»	»	9.1	4.9	8.1	-6.9	9.0	»
Lundi .....	8.0	4.3	9.7	9.0	1.3	7.4	10.2	-3.0	12.0	-1.9	trac.	trac.
Mardi .....	5.6	2.4	8.7	5.4	0.3	0.1	8.5	1.1	15.5	3.0	4.0	trac.
Mercredi...	10.1	-0.1	7.2	2.3	»	trac.	12.0	2.4	10.9	4.1	1.6	0.5
Jeudi .....	7.2	4.6	6.9	2.5	8.5	»	»	1.5	7.3	-2.4	trac.	3.5
Vendredi ..	11.1	5.0	6.6	3.9	27.2	trac.	13.5	3.7	10.4	1.3	trac.	4.3
Samedi .....	13.6	4.0	2.9	-1.5	»	»	10.8	7.3	6.5	0.9	trac.	12.5
Total ...					225.1	192.2					139.9	194.2
<b>Montpellier</b>												
Dimanche...	11.4	7.2	13.2	5.2	»	»	9.1	4.9	8.1	-6.9	9.0	»
Lundi .....	8.0	4.3	9.7	9.0	1.3	7.4	10.2	-3.0	12.0	-1.9	trac.	trac.
Mardi .....	5.6	2.4	8.7	5.4	0.3	0.1	8.5	1.1	15.5	3.0	4.0	trac.
Mercredi...	10.1	-0.1	7.2	2.3	»	trac.	12.0	2.4	10.9	4.1	1.6	0.5
Jeudi .....	7.2	4.6	6.9	2.5	8.5	»	»	1.5	7.3	-2.4	trac.	3.5
Vendredi ..	11.1	5.0	6.6	3.9	27.2	trac.	13.5	3.7	10.4	1.3	trac.	4.3
Samedi .....	13.6	4.0	2.9	-1.5	»	»	10.8	7.3	6.5	0.9	trac.	12.5
Total ...					225.1	192.2					139.9	194.2

## TABLE ANALYTIQUE DU TOME CVI

### A

- Alcools.* — Production des alcools, p. 21 276.
- Allocations.* — Allocations familiales en agriculture, p. 419.
- Arboriculture.* — Cultures commerciales d'arbres à basses tiges, p. 38. — Le greffage des arbres fruitiers, p. 66. — Les arbres fruitiers en Tunisie, p. 92. — La maladie contagieuse des pêcheurs en Emilie et Vénétie, p. 471.
- Arséniates.* — Contribution à l'étude des arséniates de plomb agricole, p. 11.
- Association.* — Comité permanent des agriculteurs métropolitains et d'Outre-mer, p. 599.

### B

- Bibliographie.* — Le milieu et la vie en commun des plantes; notions pratiques de phytosociologie, par M. A. Reynaud Beauverie, p. 23. — L'avenir de notre agriculture est dans une production de qualité, p. 24. — Analyse des vins, par J.-Henri Fabre, p. 46, 143. — Parasitologie des plantes agricoles, par le Docteur Neveu-Lemaire, p. 47. — Travaux de la station d'amélioration des plantes de Maison-Carrée, par Ducellier et Laumont, p. 72. — Préparation des jus de raisins et autres fruits, par Brunet, p. 96. — La motoculture moderne par Richard, p. 216. — La forêt française, p. 383. — La conservation par le froid des denrées périssables, p. 383. — Le Congrès du châtaignier, p. 431. — Les maladies cryptogamiques et physiologiques des Aurantiacées en Algérie, par Pierre Laffond, p. 431. — La vigne et le vin dans l'art. par Causse, p. 479. — Production, organisation et résultats des exploitations viticoles de Tchecoslovaquie, par Wladislaw, p. 479. — Le raisin de table dans le Monde, par

Douarche, p. 526. — Comment vendre en agriculture pour réussir, p. 599. — Anatomie régionale des animaux domestiques, p. 646. — Les Bouches-du Rhône agricoles, p. 616. — Pour la défense de la viticulture par Baco, p. 616.

*Blé.* — La récolte de blé, p. 31. — Les récoltes des céréales, p. 413. — Office du blé, p. 221. — La révision du blé, p. 675. — Recours au Conseil d'Etat contre l'Office du blé pour violation de la loi du 15 août 1936, p. 599.

### C

*Châtaignier.* — Les porte-greffes du châtaignier et la maladie de l'encre, p. 305, 352, 423, 449.

*Chlorate.* — A propos de la destruction des herbes vivaces dans les vignes, p. 397.

*Chlorose.* — Traitement de la chlorose en Charente, p. 476. — La Chlorose en 1936, p. 493. — Amélioration du badigeonnage Rassignier contre la chlorose, p. 515.

*Coulure.* — La coulure, p. 7, 80. — Contribution à l'étude de la coulure des hybrides, p. 495, 517.

*Court-Noué.* — Où en est la question du Court-noué, p. 104. — A propos du Court-noué à virus, p. 175.

*Congrès.* — Réunion de la Société des agriculteurs de France, p. 9. — Congrès international des raisins et du jus de raisin à Tunis, p. 21, 45, 465. — Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 82, 560. — Le Congrès international de viticulture à l'exposition 1937, p. 46. — Réunion de la C. G. V., p. 71. — III<sup>e</sup> Congrès national de médecin amis du vin, p. 120, 214. — IV<sup>e</sup> Congrès de la Confédération nationale des Caves coopératives, p. 152, 201. — Une semaine agricole à Agen, p. 215. — Le Congrès de la fédération des Associations viticoles de Bourgogne, p. 262. — Syndicat des vi-



gnérons des Côtes-du-Rhône, p. 263, 303.

— Congrès de la noix de Grenoble, p. 288.

— Exposition internationale de motoculture, p. 288. — Les dernières réunions viticoles, p. 366. — V<sup>e</sup> Congrès vinicole des pays de l'Europe centrale, p. 379. — Congrès du châtaignier, p. 431. — Congrès pomologique de Rouen, p. 432. — Fêtes vinicoles de Bourgogne, 479. — A travers les Commissions et les Congrès, p. 509. — Les fêtes vinicoles de Beaune, p. 525. — du Beaujolais, p. 526. — de Beaujeu, p. 526, 575.

*Coopératives.* — Les avantages et les inconvénients des coopératives vinicoles, p. 197, 325, 401.

*Ecole.* — Ecole d'agriculture d'Ecully, p. 263. — Ecole régionale d'Ondes, p. 264. — Ecole d'horticulture d'Hyères, p. 264.

*Explosifs.* — Explosifs agricoles, p. 598.

## F

*Framboisier*, p. 545.

*Fumure.* — Engrais granulés, p. 19. — Dans quelle mesure les variations atmosphériques peuvent-elles modifier l'alimentation de la vigne, p. 89, 115, 280. — Transformation des marcs de vendanges en engrais, p. 309. — Les engrais potassiques, p. 347. — La fumure des vignes au moyen d'engrais artificiels, p. 376. — La fumure de la vigne, rôle de l'acide phosphorique, p. 421. — La fumure, p. 439. — Fumures, p. 586.

## G

*Greffage.* — Les greffages d'automne, p. 127. — Etude sur le greffage, p. 188, 204.

## H

*Hybrides.* — La défense du Jacquez, p. 22. — Les nouveaux Berlandiéri-Riparia, 8B Téleki et 5BB, p. 58. — La vente des vins d'Hybrides et de Jacquez, p. 300. — Le Jacquez porte-greffe, 488. — (Voir coulture). — Evitons les fautes d'encépagement, p. 519. — Seibel 7053' p. 588.

## I

*Informations.* — Prime d'honneur dans l'Hérault, p. 95. — Durée des conversations téléphoniques interurbaines, p. 93. — La vigne et le vin dans l'Art, p. 215. — Chasseurs êtes-vous prêts, p. 214. — Le poudrage en arboriculture et viticulture, p. 239. — Le cheptel vivant, 252. — Situation dans les affaires, p. 335. — Le vin en boîte, p. 357. — La remise en culture des terres abandonnées, p. 614. — La défense des classes moyennes, p. 615. — Les avances aux producteurs sur les vins de la récolte de 1936, p. 615. — Union nationale des éleveurs de porcs, p. 615. *Insectes* — Eudémis et Cochylis, p. 67. — Sur la Cochenille blanche, p. 448, 490. *Insecticides.* — Un insecticide et anticryptogamique méconnu, p. 44. (Voir aussi arséniate).

## J

*Jus de raisin.* — Procédé de préparation et de conservation des jus de raisins, p. 162, 187, 209, 236, 258. — Le jus de raisin, p. 321, 350, 372. — Une solution élégante de la question du jus de raisin, p. 400. — Le Congrès de Tunis et le jus de raisin, p. 465.

## L

*Labours.* — Influence de la vitesse, p. 454. *Légion d'honneur*, p. 22, 167, 192, 288, 335, 479.

*Législation viticole.* — Pour la défense de la viticulture, p. 29. — Les revendications de la C. N. A. A., p. 33. — Vers l'Office national du vin, p. 53. — La défense du marché des vins par le Crédit agricole, p. 78. — A la Commission des boissons, p. 143. — A la Commission de coordination, p. 224, 347. — L'échelonnement, p. 248. — Distillation anticipée par imputation sur les prestations 1936-1937, p. 250. — A la Commission internationale d'agriculture, p. 251. — La législation agricole de soutien, p. 274. — A propos du blocage, p. 298. — Déclaration des stocks à la propriété, p. 320, 415, 463. — Le statut viticole. Ce qu'il faut faire, p. 613.

## M

*Matériel agricole.* — Polysoufreuse, p. 91. — Pompe vissante, p. 333. — Treuil léger d'arrachage, p. 378. — Coupe sarments p. 476. — Terrassements viticoles par cable, p. 476.

*Mildiou.* — Mildiou. Rot brun, p. 4.

## N

*Nécrologie.* — Eugène Rouart, p. 199. — Jules Gautier, p. 608.

*Noyer.* — Porte greffe du noyer dans l'Isère, p. 499.

## O

*Oenologie.* — La fermentation vinique à basse température, p. 16. — Sur la conservation des vins, p. 56. — Les levures en vinification, p. 114, 135, 153, 183. — Préparation du matériel vinaire, p. 128. — Une expérience de maturation en 1935, p. 131, 136. — Les vins légers, p. 151. — Vins tournés, caves en ciment, p. 228. — Clarification des vins nouveaux dans les caves de grande production, p. 229. — Les vins de café, p. 299. — Les vins de l'année, p. 371. — Action de la folliculine sur la fermentation alcoolique, p. 430. — Vins incomplètement fermentés, p. 475. — Acidité des vins rouges, p. 513. — Vins de pressoir continu, p. 557. — Le sulfate de potasse dans les vins, p. 569. — Comment éviter les inconvénients de la formation de sulfate, p. 611.

*Olivette.* — L'Olivette noire (avec planche), p. 544.

## P

*Partie officielle.* — Définition d'appellation contrôlée Champagne, p. 44. — Irrigation des vignes, p. 70. — Remplacement des vignes phylloxérées, p. 70. — L'appellation contrôlée Frontignan, p. 141. — La sortie des vins, p. 233. — Appellations Armagnac, Banyuls, Maury, Rivesaltes, p. 286 ; Gironde, p. 477 ; diverses, 524. — Carburants pour moteurs agricoles, p. 311. — Autorisation de logement des vins che

des marchands en gros, p. 333. — Les arrachages volontaires de vigne, p. 334, 382. — Le prix d'achat des alcools pendant la campagne 1936-1937, p. 334. — Congés payés en agriculture, p. 358. — Distillation obligatoire, p. 405. — Fabrication des piquettes et vins de sucre pour la consommation familiale en 1936, p. 455. — Désacidification des moûts, p. 525.

*Pomme de terre.* — Culture de la pomme terre, p. 441.

*Prix du vin.* — 40 francs sont-ils suffisants, p. 256. — Prix de revient du vin en Charentes, p. 427. — Les Commissions de contrôle des prix, p. 461. — Le prix du vin, p. 497.

## Q

*Questions diverses.* — Juin 1886 juin 1936 dans l'Yonne, p. 18. — Importation des vins, p. 21. — Quelques rendements en lait et en beurre de la race tachetée rouge, p. 42. — La laine de France, p. 45. — L'agitation gréviste, p. 79-110. — A Joigny, p. 85. — Abus des taxes fiscales, p. 93. — Travaux à forfait et prix de revient, p. 173. — Le logement du personnel agricole, p. 274. — Un succès de lutte contre la grêle, p. 285. — Le concours du Carburant national à Beziers, p. 302-320. — Septembre 1936 dans les départements du Centre, p. 310. — Les engagements de l'Etat et la dévaluation, p. 365-415. — Société des amis de Pierre Viala, p. 394, 464. — Ralentissement de la fermentation des cidres, p. 405. — A propos d'une inauguration, 445. — Le ravitaillement en sulfate de cuivre, p. 575. — La hausse du prix du liège, p. 575. — Perspectives viticoles, p. 592.

## R

*Raisins de table.* — Sur la maturité des raisins de table, p. 63, 87. — Les raisins de table, p. 103, 127. — Le raisin de table dans le Monde, p. 249. — Raisins de cuve, raisins de table, p. 296. — Une beau raisin de table : le Malaga, p. 272. — Comment accroître la précocité des raisins de table, p. 485. — Evaluation de la production des raisins de table, p. 559. — La culture du Muscat de Hambourg, p. 597.



**Récolte.** — Les déclarations de récolte, p. 32. — La récolte en Gironde, p. 140. — Statistique de récoltes, p. 251. — La récolte, p. 341. — Les déclarations de récoltes dans l'Hérault, p. 448.

**S**

*Sainfoin.* — p. 571.

*Sériciculture.* — L'enquête séricicole, p. 464.

**V**

**Vignobles (Etat des).** — Situation du vignoble beaujolais, p. 111. — L'état du vignoble algérien à fin juillet 1936, p. 188, 207, 229. — La situation dans l'Ain, p. 252. — Situation sanitaire du vignoble dans le Rhône p. 260. — Dans l'Ardèche, p. 328. — En Bourgogne, p. 474.

**Vignobles (étrangers).** — Les principaux cépages turcs exploités actuellement avec profit, p. 35. — En Espagne : le vignoble de Jerez, p. 282, 277. — Vignoble saxon, p. 404. — Observation viticoles en U.R.S.S., p. 539. — Situation du marché vinicole en Autriche et en Hongrie, p. 573.

**Vin.** — Le mouvement des vins en juin, p. 77, 84 ; juillet, p. 179, 225 ; en août, p. 279, 307 ; en septembre, p. 395 ; en octobre, p. 491, en novembre, p. 609. — La production des vins et la situation économique, p. 812. — Cidre et vin, p. 557.

**Vinification.** — Les vinifications nouvelles, p. 152. — Sur la fixation de la date des

vendanges, p. 158. — Les méthodes récentes de vinification, p. 165. — Vinification des vendanges mildiouées, p. 181. — A propos de la méthode Flanzy, p. 203. — Les vendanges, p. 269, 293. — Vinification des vendanges atteintes de pourriture, p. 300. — Le vin des vendanges gelées, p. 596.

**Virus.** — Les maladies à virus des plantes, p. 562. (*Voir Court-noué.*)

**Viticulture.** — Au vignoble, p. 3, 101, 125, 149, 198, 226, 245, 392, 437. — Vers de nouvelles variétés de vinifera, p. 62. — Eudémis et Cochylys, p. 67. — La suite des orages, traitement, p. 80. — Boutures de vigne et champs de nutrition, p. 94. — La brûlure rouge de la vigne, p. 94. — L'oïdium, p. 149, 271, 370. — L'effeuillage, p. 227, 356. — La pourriture grise et la noble, p. 246. — Les traitements de la saison, p. 368, 389. — Fumagine, p. 369. — Les gelées, p. 372, 393. — L'excoriose, p. 389. — La destruction du chiendent, p. 392. — La taille, p. 440, 490. — Carignan et Bobal, p. 489. — Influence de la teneur en hydrate de carbone et azote des sarments de Muscats d'Alexandrie sur la fécondation des grains, p. 503. — Adaptation des porte-greffes aux différents terrains, p. 521. — Porte-greffes nouveaux, p. 533. — Sur le dépérissement du 2007, p. 536. — Question de taille : la taille Vaudoise, p. 581. — Remplacement des manquants, p. 584. — Quelques particularités, p. 585. — Porte-greffes en Oranie, p. 591. — Traitements d'hiver, p. 609. — (*Voir Mildiou, Court-noué, Insectes, Insecticides*)

## TABLE DES AUTEURS DU TOME CVI

- ARNAUD. — Les maladies à virus des plantes, p. 362.
- BALLARD (P.). — Vins tournés. Cuves en ciment, p. 228.
- BAYSSIÈRE (J.-L.). — Hybrides. Evitons les fautes d'encépagement, p. 319.
- BÈNES (G.). — Prix du vin, p. 236, 497. — Le statut viticole ce qu'il faut faire, p. 611.
- BOIXO (DE). — Une expérience de maturation en 1935, p. 131, 156. — A propos de la méthode Flanz, p. 203. — Perspectives viticoles, p. 592.
- BONAL (Léon). — La culture du Muscat de Hambourg, p. 597.
- BONNET (A.). — L'Olivette noire, p. 344.
- BOUFFARD (E.). — La fermentation vinique à basse température, p. 16. — Les principaux cépages turcs exploités actuellement avec profit, p. 35. — Sur la conservation des vins, p. 56. — (Voir HUGHES et BOUFFARD).
- BURON. — (Voir DEPARDON et BURON).
- C. C. — Treuil léger d'arrachage, p. 378.
- CHANCHIN. — La fumure de la vigne, rôle de l'acide phosphorique, p. 421.
- CHASSET (L.). — Cultures commerciales d'arbres à basses tiges, p. 38.
- CHEVALIER (Gaston) et (Janine) SUISSE. — Contribution à l'étude des arsénates de plomb agricoles, p. 11.
- CLANET. — Culture de la pomme de terre, p. 441. — Le sainfoin, p. 571.
- COUDERC. — Les portes-greffes du châtaignier et la maladie de l'encre, p. 303, 352, 423, 449.
- D. — Les méthodes récentes de vinification p. 165. — Une solution élégante de la question du jus de raisin pour les musulmans, p. 400.
- J. D. — Eudémis et cochylys, p. 67. — Congrès pomologique de Rouen, p. 452. — Traitements d'hiver de la vigne, p. 609.
- DEGRULLY (Paul). — Pour la défense de la viticulture, p. 29. — Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provinces, p. 32, 606, 560. — Les déclarations de récolte, p. 32. — La question des cumuls, p. 33. — Les revendications de la C. N. A. A., p. 33. — L'Office national du blé, p. 34. — La récolte du blé, p. 34. — Vers l'Office national du vin, p. 53. — Le mouvement des vins en juin, p. 77. — La défense du marché des vins par le Crédit agricole, p. 78. — L'agitation gréviste, p. 79. — Travaux à forfait et prix de revient, p. 173. — Les avantages et les inconvénients des coopératives vinicoles, p. 197. — L'Office du blé, p. 221. — A la Commission de coordination, p. 224. — La déclaration des stocks, p. 225, 320, 463. — Le mouvement des vins en juillet, p. 225. — L'échelonnement, p. 248. — Le raisin de table dans le Monde, p. 249. — Distillation anticipée par amputation sur les prestations 1936-1937, p. 250. — A la Commission internationale d'agriculture, p. 251. — Statistique de récolte, p. 251. — Le cheptel vivant, p. 252. — La législation agricole de soutien, p. 274. — Le logement du personnel agricole, p. 274. — Le mouvement des vins en août, p. 297. — A propos du blocage, p. 298. — Les directives de la Commission de coordination, p. 317. — Le prix et le chômage, p. 321. — Les engagements de l'Etat et la dévaluation, p. 365, 415. — Les dernières réunions viticoles, p. 366. — La récolte des céréales, p. 413. — Les stocks dans les chais, p. 415. — Les déclarations de récolte dans l'Hérault, p. 418. — Les Commissions de contrôle des prix, p. 461. — L'enquête séricicole de 1936, p. 461. — A travers les commissions et les congrès, p. 509. — La production des vins et la situation économique, p. 512. — L'allocation en franchise des 10 litres d'alcool pur, p. 513. — Cidre et vin, p. 557. — Evaluation de la production des raisins de table, p. 559. — A la Commission des boissons, p. 605. — Le prix du blé, p. 607. — Jules Gautier, p. 608. — Le mouvement des vins en novembre, p. 609.
- P. D. — Grèves agricoles, p. 8. — Le mouvement des vins en août, en septembre, p. 492.



DEPARDON et BURON. — Sur la fixation de la date des vendanges, p. 158.

DESSERRE (Camille). — Un insecticide et anti-criptogamique inconnu, p. 44. — Dans l'Ardèche, p. 328. — Sur la cochenille blanche, p. 448.

DESTUEL (A.). — Les porte-greffes en Oranie, p. 591.

DUPORT (H.). — La situation dans l'Ain, p. 252.

DURET (O.). — Aïmons les arbres, p. 284.

EBERLIN (E.). — Les engrais potassiques, p. 347.

EMON. — Adaptation des porte-greffes aux différents terrains, p. 521.

GUICHARD (Paul). — Clarification des vins nouveaux dans les caves de grande production, p. 229.

HUGUES. — Préparation du matériel vinaire, p. 128. — Vinification des vendanges mûdissées, p. 181. — Actualités viticoles, p. 299.

HUGUES (E.) et BOUFFARD (E.). — Sur la maturité des raisins de table, p. 63, 87. — Les vins de vendanges gelées, p. 596.

J. B. — Le 4<sup>e</sup> Congrès de la Fédération des coopératives viticoles, p. 201.

LAFFOND (Pierre). — L'état du vignoble algérien à fin juillet 1936, p. 188, 207, 233.

LAGATU et MAUME. — Dans quelles mesures les variations atmosphériques peuvent-elles modifier l'alimentation de la vigne, p. 89, 115, 280.

LARGILLIER. — Etude sur le greffage, p. 190, 204.

LARUE (Pierre). — Juin 1886-juin 1936 dans l'Yonne, p. 18. — A Joigny, p. 85. — En Espagne. Le vignoble de Jerez, p. 252, 277. — Septembre 1936, p. 310. — Inconvénient des coopératives agricoles de production, p. 325, 401.

LÉON (Juan de). — Observations viticoles en U. R. S. S., p. 539.

L. G. — La récolte en Gironde, 140.

P. L. — Engrais granulés, p. 19. — Quelques rendements en lait et en beurre de la race tachetée rouge, 42. — Les arbres fruitiers en Tunisie, p. 92. — Abus des taxes fiscales, p. 93. — Polysoufreuse, p. 94. — Bouture de vigne et champ de nu-

trition, p. 94. — La brûlure rouge de la vigne, p. 94. — Pompe vissante, p. 333. — Le vignoble saxon, p. 404. — Traitement de la chlorose en Charente, p. 476. — Coupe sarments, p. 476. — Terrassements viticoles par câble, p. 476. — Influence des teneurs en hydrate de carbone et azote des sarments de muscat d'Alexandrie sur la fécondation du grain, p. 503.

MARESCALCHI. — La maladie contagieuse des péchers en Emélie et Vénétie, p. 471.

MASSELIN. — A propos de la destruction des herbes vivaces dans les vignes, p. 397.

MAUME. — Voir LAGATU et MAUME.

N. — Congrès de la Confédération des Associations viticoles de Bourgogne, p. 262.

NÈGRE. — Procédés de préparation et conservation de jus de raisins, p. 162, 187, 209, 226, 258. — Le jus de raisin, p. 321, 350, 372. — Vin de pressoir continu, p. 567.

PAJARD (Paul). — Le greffage des arbres fruitiers, p. 66.

PASQUET. — Les allocations familiales en agriculture, p. 419.

PASTRE (Gaston). — Le concours du carburant national à Béziers, p. 302, 330.

QUITTANÇON. — Situation sanitaire du vignoble dans le Rhône, p. 260.

RAVAZ. — Au vignoble, p. 3, 101, 125, 198, 226, 245, 341, 392, 437. — Mildiou. Rot brun, p. 4. — La coulure, p. 7, 81. — Les suites des orages. Traitement, p. 80. — Les raisins de sable, p. 103, 127. — Où en est la question du Court-noué, p. 104. — Les greffages d'automne, p. 127. — Les vins légers, p. 151. — Les vinifications nouvelles, p. 152. — A propos du Court noué à virus, p. 175. — Eugène Rouard, 199. — La pourriture grise et la noble, p. 246. — Les vendanges, p. 269. — Un beau raisin de table de Malaga, p. 272. — Le temps. Les vendanges, p. 293. — Raisins de cuve, raisins de table, p. 296. — La récolte, p. 341. — Les traitements de saison, p. 368, 389. — Les vins de l'année, p. 377. — Les ge-

- lées, p. 372, 393. — La destruction du chiendent, p. 392. — Société des Amis de Pierre Viala, p. 394, 464. — La fumure, p. 439. — La taille, p. 440. — Comment accroître la précocité des raisins de table, p. 485. — Le Jacquez porte-greffe, p. 488. — Carignan et Bobal, p. 489. — La Cochenille blanche et la taille, p. 490. — Porte-greffes nouveaux, p. 533. — Sur le dépérissement du 2007, p. 536. — Question de taille : la taille vaudoise, p. 582. — Remplacement des manquants, p. 584. — Quelques particularités, p. 585. — Fumures, p. 586.
- Rz. — Réunion de la Société des agriculteurs de France à Béziers, p. 9.
- RIBERAU-GAYON (J.). — Acidité réelle du vin et qualité, p. 472. — Acidité des vins rouges, p. 513. — Le sulfate de potasse dans les vins, p. 569. — Comment éviter les inconvénients de la formation de sulfate, p. 641.
- RIVES (Louis). — Contribution à l'étude de la coulure des hybrides, p. 495, 517. — Selbel 7053, p. 588.
- Roos (L.). — Transformation des marcs de vendange en engrais, p. 309.
- ROY. — Porte-greffes du noyer dans l'Isère, p. 499.
- SAHN PICKETT. — Le vin en boîte, p. 357.
- SAUVIGNON. — Effeuillage, p. 356.
- SÉMICHON. — A propos d'une inauguration, p. 445.
- SICK. — La fumure des vignes au moyen des engrais artificiels, p. 376.
- TELÉKI. — Les nouveaux Berlandieri-Riparia, p. 58. — Situation du marché viticole en Hongrie, p. 373.
- VENTRE (Jules). — Les levures en vinification, p. 414, 435, 453, 485. — Le Congrès de Tunis et le jus de raisin, p. 486.
- VERCIER. — Le framboisier, p. 545.
- ADAL (J.-L.). — Vers des nouvelles variétés de Vinifera, p. 62. — La chlorose en 1936, p. 493. — Amélioration du badiageonnage Rassignier contre la chlorose, p. 545.
- ZWINGELT. — Premier Congrès vinicole de pays de l'Europe centrale, p. 379.

## PLANCHE HORS TEXTE

L'olivette noire. — N° 49 (6 décembre 1936).

3  
m. 6

26